



Regionálny úrad verejného zdravotníctva

so sídlom v Martine, Ul. Kuzmányho č.27, PSČ 036 80

Tel.: 043/4132011, 4132096

Fax: 043/4134863

E-mail: ruvzmt@uvzs.sk

IČO: 17335621

Správa číslo: 11/02/P/RÚVZ Mt-HDM

Tomáš Jedinák - MITO, IČO: 35 393 530, Hrdinov SNP 46, 036 01 Martin

v zariadení

„Školská jedáleň pri Základnej škole s materskou školou A. Bernoláka,
Ul. S. Tomášika 1, 036 01 Martin“

Správa z auditu systému GHP vykonaného v termíne od 24.01.2011 do 26.01.2011

	Meno a priezvisko	Funkcia	Podpis	Dátum
Spracoval	Mgr. Dagmar Olosová	Vedúci audítor		17.02.2011
Schválil	MUDr. Tatiana Červeňová	regionálny hygienik		17.02.2011

REGIONÁLNY ÚRAD
VEREJNEHO ZDRAVOTNÍCTVA
SO SÍDLOM V MARTINE
Kuzmányho 27
036 80 MARTIN

ROZDELOVNÍK

Kópia číslo	Rozdeľovník
1	RÚVZ Martin
2	Tomáš Jedinák - MITO, IČO: 35 393 530, Hrdinov SNP 46, 036 01 Martin
3	Základná škola s materskou školou A. Bernoláka, Ul. S. Tomášika 1, 036 01 Martin
4	ÚVZ SR - v elektronickej forme

DÔVERNÉ ZO SLUŽOBNÉHO HEADISKA

OBSAH

1.	ÚVOD	3
2.	CIELE AUDITU	3
3.	VEDENIE AUDITU	3
4.	PRIEBEH AUDITU	4
5.	ZISTENIA PRI AUDITE	4
6.	DOPLŇUJÚCE INFORMÁCIE	7
7.	ZÁVEREČNÉ ZHRNUTIE	7

Prílohy: Prehľad o audite systému GHP

 Zoznam účastníkov

1. ÚVOD

Audit systému GHP organizácie Tomáš Jedinák - MITO, IČO : 35 393 530, Hrdinov SNP 46, 036 01 Martin bol vykonaný pracovníkmi Regionálneho úradu verejného zdravotníctva so sídlom v Martine v rámci plánu auditov na rok 2011 v zariadení : Školská jedáleň pri Základnej škole s materskou školou A. Bernoláka, Ul. S. Tomášika 1, 036 01 Martin.

2. CIELE AUDITU

Audit bol plánovaný ako kompletný (t.j. preverenie všetkých krokov) vzhľadom na to, že doteraz nebol zo strany RÚVZ Martin na predmetnej prevádzke vykonaný žiadny iný, ani čiastkový audit.

Cieľom auditu bolo overiť spoľahlivosť funkčnosti systémů GHP pri zabezpečovaní zdravotnej neškodnosti výroby pokrmov v preverovanom zariadení.

V praxi to znamenalo overiť :

- či dokumentácia systému GHP organizácie Tomáš Jedinák - MITO, IČO: 35 393 530, Hrdinov SNP 46, 036 01 Martin v zariadení Školská jedáleň pri Základnej škole s materskou školou A. Bernoláka, Ul. S. Tomášika 1, 036 01 Martin vyhovuje požiadavkám systému GHP,
- zhodu vykonávaných činností s požiadavkami a postupmi systému GHP.

3. VEDENIE AUDITU

3.1. Tím audítorov sa skladal z nasledovných pracovníkov RÚVZ v Martine:

1. Mgr. Dagmar Olosová - vedúci audítor
2. Mgr. Emília Balková - člen audítorského tímu

3.2. Všetci audítori podpísali prehlásenie o dôvernosti, že žiadne informácie získané počas prípravy ako aj v priebehu auditu nebudú poskytnuté tretej strane a ani žiadnym spôsobom zneužitú. Prehlásenia sú uložené v dokumentácii z auditu na RÚVZ v Martine a 1 x bolo odovzdané na úvodnom rozhovore prevádzkovateľovi školskej jedálne, pri Základnej škole s materskou školou A. Bernoláka, Ul. S. Tomášika 1, 036 01 Martin p. Tomášovi Jedinákovi, vrátane odovzdania poverenia RÚVZ v Martine na výkon auditu.

3.3. Vedúci audítor sa držal po obsahovej stránke programu auditu GHP, ktorý bol dopredu vypracovaný a zaslaný preverovanej organizácii listom zo dňa 03.01.2011. Na úvodnom rozhovore bol prítomný prevádzkovateľ školskej jedálne, pri Základnej škole s materskou školou A. Bernoláka, Ul. S. Tomášika 1, 036 01 Martin p. Tomáš Jedinák, ktorý bol oboznámený o ďalšom postupe výkonu auditu a o legislatívnom rámci výkonu auditu. Preverený bol celý systém bezpečnosti výroby potravín GHP, t.j. všetky kroky 8. hlavy potravinového kódexu, ktoré sa požiadaviek GHP týkajú. Celkom bolo preverených 889 otázok v rámci auditu zhody.

Z časového hľadiska nebol audit realizovaný v rozpätí stanovených 3 dní z dôvodu doručenia potrebných podkladov dostatočne včas a bolo tak umožnené dopredu dokumentáciu preštudovať. Na prevádzke boli preverené ďalšie písomné dokumenty systému GHP a ich zaznamenávanie do protokolov v praxi. Neboli preukázané nezhody medzi prijatou dokumentáciou a uplatňovaním v praxi.

3.4. Záverečný rozhovor sa uskutočnil v stanovenom termíne. Záverečného rokovania, na ktorom boli prezentované výsledky auditu systému GHP sa za auditovanú

organizáciu zúčastnili riaditeľ Základnej školy s materskou školou A. Bernoláka, Ul. S. Tomášika 1, 036 01 Martin a prevádzkovateľ školskej jedálne, Základnej škole s materskou školou A. Bernoláka, Ul. S. Tomášika 1, 036 01 Martin p. Tomáš Jedinák.

Zoznam účastníkov (prezenčná listina) bol vypracovaný v troch vyhotoveniach, 2x bol odovzdaný na záverečnom rozhovore preverovanej organizácii.

Všetky zistenia z priebehu auditu boli prezentované na záverečnom rozhovore a boli vedením preverovanej organizácie prijaté.

- 3.5. Prevádzkovateľ školskej jedálne, Základnej škole s materskou školou A. Bernoláka, Ul. S. Tomášika 1, 036 01 Martin p. Tomáš Jedinák bol počas auditu sprievodcom a odpovedal na všetky otázky spojené s programom auditu a na všetky otázky spojené s výkonom jej funkcie.
- 3.6. Organizácia má písomne menovaný a v dokumentácii uvedený tím GHP. Členky tímu GHP preverovanej organizácie boli písomne poverené a vedeli zodpovedať na všetky položené otázky a predložili ďalšiu požadovanú dokumentáciu.
- 3.7. Všetky zistenia z priebehu auditu boli priebežne prezentované (niektoré boli počas auditu odstránené) a na záverečnom rozhovore boli zopakované. Zaznamenané a prehľadne zosumarizované sú písomne v kontrolnom liste, ktorý je neoddeliteľnou súčasťou dokumentácie z vykonaného auditu a je predmetom archivácie spolu s ostatnou dokumentáciou po dobu 5 rokov na RÚVZ so sídlom v Martine.

Organizáciou boli zistenia prijaté, neboli voči nim priebežne a ani počas záverečného rozhovoru vznesené žiadne pripomienky, námietky ani nesúhlas. Oficiálne boli dňa 26.01.2011 písomne potvrdené na Protokole z auditu, ktorý bol preverovanej organizácii na záverečnom rozhovore odovzdaný spoločne so záverečnou správou z auditu.

4. PRIEBEH AUDITU

Audítori v priebehu auditu postupovali metódou vzorkovania (t.j. náhodným výberom preverovanej dokumentácie a z nej vyplývajúcich úkonov), a preto nemohli byť zistené úplne všetky prípadné skutočnosti zo systému GHP vyplývajúce. Avšak boli preverené v dostatočnom rozsahu na to, aby mohol byť celý systém GHP vyhodnotený ako jeden celok z hľadiska funkčnosti a účinnosti.

Dňa 24.01.2011 po zahájení externého auditu (ďalej len EA) boli členom auditorského tímu predložené podkladové dokumentácie súvisiace s uplatňovaním GHP v praxi (doklady o odbornej a zdravotnej spôsobilosti zamestnancov stravovacej prevádzky, prevádzkový poriadok, zmluvy a vlastná dokumentácia GHP).

Dňa 25.01.2011 pokračoval auditorský tím v hodnotení dokumentácie GHP a evidencie o monitorovaní kritických bodov (CCP) a bol prerokovaný, doplnený a spresnený dotazník.

Dňa 26.01.2011 bolo prekontrolované praktické uplatňovanie zásad GHP a monitoringu CCP na prevádzke, prekontrolovaná bola zároveň aj dokumentácia súvisiaca s uplatňovaním GHP (vyplňované formuláre o monitoringu CCP), bol spracovaný kontrolný list z EA a na záver boli zástupcovia kontrolovaného subjektu informovaní auditorským tímom v rámci záverečného rozhovoru o predbežnom výsledku vykonaného EA.

5. ZISTENIA PRI AUDITE

Jednotlivé zistenia z auditu sú vzťahnuté k normatívnym podkladom pre zavedenie systému

GHP ako systému manažérstva bezpečnosti výroby potravín, ktorých legislatívnym základom pre systém GHP, ktorý si preverovaná organizácia sama zvolila je 8. hlava potravinového kódexu SR - § 251 až § 261, vrátane príloh.

Systém bezpečnosti výroby, podľa ktorého auditovaná organizácia vykonáva výrobu hotových pokrmov - GHP nebol doteraz ešte preverovaný a nie je ani certifikovaný.

5.1 Charakteristika prevádzky

Auditovaná organizácia Tomáš Jedinák - MITO, IČO: 35 393 530, Hrdinov SNP 46, 036 01 Martin, vykonáva výrobu pokrmov v prevádzke Školská jedáleň pri Základnej škole s materskou školou A. Bernoláka, Ul. S. Tomášika 1, 036 01 Martin a používa pre systém riadenia bezpečnosti výroby hotových pokrmov schválenú príručku správnej hygienickej praxe pre zariadenia spoločného stravovania vrátane rýchleho občerstvenia, rok vydania 2007, ktorej autorom je MVDr. Míriam Martičeková, POTRAVINFORM Inšpekcia s.r.o., Košice.

Na prevádzku Školská jedáleň pri Základnej škole s materskou školou A. Bernoláka, Ul. S. Tomášika 1, 036 01 Martin a schválenie prevádzkového poriadku pre Školská jedáleň pri Základnej škole s materskou školou A. Bernoláka, Ul. S. Tomášika 1, 036 01 Martin, bolo vydané rozhodnutie Regionálneho úradu verejného zdravotníctva so sídlom v Martine, Ul. Kuzmányho 27, 036 80 Martin číslo HDM 2004/01535 zo dňa 06.08.2004.

Prevádzka zariadenia spoločného stravovania vyhovuje požiadavkám na priestorové usporiadanie, vnútorné členenie a strojnotechnologické vybavenie. Vytvára podmienky na výrobný proces plynulý a jednosmerný, zabezpečuje ochranu proti krížovej kontaminácii medzi pracovnými operáciami alebo počas pracovných operácií s potravinami a pokrmami, technologickými zariadeniami, pohybom zamestnancov. Na skladovanie potravín má zriadené skladové priestory a vyčlenené chladiace a mraziace zariadenia vybavené meracími zariadeniami, ktoré umožňujú dodržanie a kontrolu podmienok skladovania potravín. V prevádzke kuchyne pracuje 11 stálych zamestnancov a 4 zamestnanci na dohodu o vykonanej práci, ktorí sú odborne a zdravotne spôsobilých.

V kuchyni predmetného zariadenia sa vyrába v priemere denne cca 512 jedál za deň. Stravovanie sa zabezpečuje pre cca 100 žiakov Materskej školy (raňajky, desiata, obed, olovrant), cca 12 detí detského centra Leviča, pre cca 310 žiakov Základnej školy a okrem stravovania detí a mládeže prevádzkovateľ zabezpečuje stravovanie pre cca 90 dospelých (zamestnancov školy, dôchodcov).

Výdaj stravy pre iných stravníkov sa realizuje mimo prevádzkových hodín určených pre stravovanie žiakov Základnej školy. Stravovanie iných stravníkov je zabezpečené za podmienok, ktoré nenarušia formu prioritného stravovania detí a mládeže. V školskej jedálni je stravovanie pre iných stravníkov zabezpečené dvoma spôsobmi. A to priama konzumácia stravy pre iných stravníkov v vyčlenenom čase, pred stravovaním žiakov základnej školy. Výdaj stravy do obedárov určený pre dôchodcov je realizovaný v časti samostatného vstupu do objektu kuchyne, kde vstupná časť priamo nadväzuje na úsek výdaja stravy do obedárov a na miestnosť umývárky a skladu obedárov.

Prevádzkovateľ má výrobné priestory kuchyne zriadené mimo výdajných kuchyniek, preto prepravu stravy z kuchyne do výdajní stravy zabezpečuje prevádzkovateľ v prepravných termonádobách, vozidlom na tento účel schváleným.

Prevádzkovateľ zabezpečuje prípravu aj diétnej stravy s bezlepkovou diétou. Príprava stravy pre uvedené diétne stravovanie sa realizuje vo vyčlenenej časti prevádzky kuchyne za prísnych podmienok samotnej prípravy, skladovania potravín a surovín potrebných na výrobu pokrmov a vyčlenenia pracovných pomôcok, náradia a náčinia

a taktiež podľa receptúr určených pre diétne stravovanie. Jednotlivé postupy prípravy diétnej stravy sú zahrnuté v prevádzkovom poriadku a v zásadách správnej hygienickej praxe.

Pri zostavovaní jedálnych lístkov postupuje organizácia v súlade s Prílohou č. 1 vyhlášky MŠ SR č. 330/2009 Z.z. o zriadení školského stravovania. Organizácia vedie evidenciu všetkých dodávateľov surovín, čo bolo prezentované aj v dotazníku k auditu.

5.2 Pripomienky

Menej významné nepriaznivé zistenia, ktoré neboli klasifikované ako nesúlady, nie sú dokumentované v protokoloch o nesúladoch, ani v prehľade o audite a neočakávame na písomnú odozvu.

P.č.	PREDPIS	ZNENIE PRIPOMIENKY
		K l a d n é z i s t e n i a
1.		Organizácia: Tomáš Jedinák - MITO, IČO: 35 393 530, Hrdinov SNP 46, 036 01 Martin má zostavenú skupinu odborníkov – členov tímu, členovia tímu sú odborne spôsobilí, doklady o ich odbornej spôsobilosti sú uchovávané
2.		Organizácia : Tomáš Jedinák - MITO, IČO: 35 393 530, Hrdinov SNP 46, 036 01 Martin vykonáva pravidelne kvalitatívne preberanie tovaru od dodávateľov uvedených v dotazníku k auditu
3.		Organizácia: Tomáš Jedinák - MITO, IČO: 35 393 530, Hrdinov SNP 46, 036 01 Martin používa pre systém riadenia bezpečnosti výroby hotových pokrmov schválenú príručku správnej výrobnéj praxe pre zariadenia spoločného stravovania vrátane rýchleho občerstvenia, má všetky kritické body pod kontrolou, o čom vedie evidenciu. Na evidenciu používa formuláre z odbornej literatúry „Príručka správnej hygienickej praxe pre zariadenia spoločného stravovania vrátane rýchleho občerstvenia“, ktorej autorom je MVDr. Miriam Martičeková, POTRAVINFORM Inšpekcia s.r.o., Košice. Hotové pokrmy sú pripravované podľa materiálo-spotrebných noriem pre školské stravovanie, receptúr pre diétne stravovanie a receptúr, ktoré charakterizujú príslušnú územnú oblasť, odporúčaných výživových dávok podľa vekových kategórií stravníkov, zásad na zostavovanie jedálnych lístkov a hygienických požiadaviek a zásad správnej výrobnéj praxe.
4.		Organizácia pravidelne kontroluje stanovené kritické body a vykonáva evidenciu o príslušných zisteniach.
5.		Organizácia vykonáva pravidelné školiace akcie – vstupné, pravidelné o čom vedie evidenciu. Priebežne počas prípravy pokrmov vedúca školskej jedálne preveruje vedomosti svojich zamestnancov kontrolnými otázkami v súlade s požiadavkami stanovenými v systéme riadenia bezpečnosti výrobného procesu.
6.		Organizácia si plní povinnosti, ktoré jej vyplývajú z platnej legislatívy.
7.		Organizácia zabezpečuje overovanie jednotlivých druhov prúdových diagramov ku každému pripravovanému druhu osobitne a overenie správnosti eviduje a správnosť potvrdzuje podpisom zodpovedného pracovníka.

6. DOPLŇUJÚCE INFORMÁCIE

Celá podporná dokumentácia ako aj originály správ o pozorovaniach (kontrolné listy) sú uložené v dokumentácii z auditu a sú archivované po dobu 5 rokov na RÚVZ so sídlom v Martine. Po uplynutí tejto doby v súlade s registratúrnym a spisovým poriadkom RÚVZ so sídlom v Martine podliehajú archivácii.

7. ZÁVEREČNÉ ZHRNUTIE

- 7.1. Pri audite neboli zistené nezhody, pri ktorých by boli zistené odchýlky od plnenia požiadaviek systému GHP.
- 7.2. Systém GHP bol posúdený a vyhodnotený z hľadiska plnenia vyššie uvedených požiadaviek. Na základe výsledkov auditu bol systém vyhodnotený ako:
- dokumentovaný
 - uplatňovaný
 - účinný
- 7.3. RÚVZ v Martine hodnotí auditovanú organizáciu - výrobcu pokrmov z hľadiska uplatňovania systému pre zabezpečovania bezpečnosti výrobného procesu v hodnotených oblastiach ako:

- **Bezpečný**

Poznámka:

Možnosti hodnotia sú – A) bezpečný
B) bezpečný s pripomienkami
C) podmienene bezpečný
D) nebezpečný

Audít bol vykonaný v pôvodne plánovanom rozsahu. Ako referenčná norma bola použitá: Príručka správnej hygienickej praxe pre zariadenia spoločného stravovania vrátane rýchleho občerstvenia.

Platnosť externého auditu : 3 roky. V priebehu roku 2014 sa vykoná opakovaný audit systému GHP.

V Martine dňa 17.02.2011

Audítorský tím

Vedúci audítor : Mgr. Dagmar Olosová
Audítor : Mgr. Emília Balková

podpis


.....


PREHEAD O AUDITE SYSTÉMU GHP

Rozsah auditu a nálezy nesúladov

Preverené		Preverovaný prvok systému GHP	Nález		Nesúlady			Hodnotenia
ÁNO	NIE		ÁNO	NIE	číslo protokolu	číslo protokolu	číslo protokolu	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Názov	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1. Zostavenie tímu	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				BEZ
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2. Opis produktu	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				BEZ
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3. Určené použitie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				BEZ
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4. Zhotovenie prúdového diagramu – opis výrobného procesu	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				BEZ
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5. Potvrdenie prúdového diagramu na mieste	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				BEZ
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6. Analýza rizík	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				BEZ
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7. Identifikácia kritických kontrolných bodov	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				BEZ
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8. Kritické limity v kritických kontrolných bodoch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				BEZ
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9. Postupy monitorovania v kritických kontrolných bodoch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				BEZ
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10. Nápravné opatrenia - opatrenia v prípade prekročenia kritických limitov	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				BEZ
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	11. Postupy overovania	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				BEZ
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12. Dokumentácia a uchovávanie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				BEZ

Hodnotenie – legenda: BEZ – bez protokolov, bez pripomienok
 PRO – vystavené protokoly o nesúladoch
 SPR – bez protokolov, s pripomienkami
 NEH – nehodnotené